

# Lebenshilfe-Café serviert bald „Ratsröstung“

Für Behinderten-Einrichtung im Robert-Koch-Park wurde bereits spezielle Kaffeesorte ausgesucht

**Mölln.** Unüblicher Termin für Möllns Bürgermeister Jan Wiegels und Thomas Klahn von der LTG: Gemeinsames Kaffeetrinken auf der Baustelle. Es war aber nicht irgendein Kaffee. Es galt, drei unterschiedliche Sorten kritisch zu bewerten – eine Kaffeeverkostung. Zusammen mit dem Lebenshilfswerk-Geschäftsführer Hans-Joachim Grätsch sollte die Kaffeesorte ausgesucht werden, die künftig im Café des neuen Werkstattbereichs des Lebenshilfswerks Mölln-Hagenow im Robert-Koch-Park angeboten werden soll.

Wie im Café Sophie & Rösterei des Lebenshilfswerks in Hagenow bereits praktiziert, sollen auch hier nach Fertigstellung der Möllner Einrichtung sechs bis acht Men-

schen mit Behinderung Arbeit im Service des Cafés erhalten. Außerdem soll es zwei Fachkräfte geben und zwei Praktikantenplätze. Im gesamten neuen Werkstattbereich werden etwa 50 Arbeitsplätze für Behinderte entstehen.

Das Café wird vorerst Donnerstag bis Sonntag in der Zeit von 13 bis 17 Uhr geöffnet sein und bietet Platz für bis zu 50 Personen. Der Kaffee in unterschiedlichen Mischungen kommt aus der eigenen Kaffeerösterei des Café Sophie in Hagenow. Torten, Kuchen und Gebäck, Schokolade und Pralinen sowie Herzhaftes für zwischendurch sollen das Angebot abrunden. Spezielles Eis aus der Region gibt es vom „Niendorfer Hofeis“ aus eigener Herstellung an.

Und welcher Kaffee soll es nun werden? Gar nicht einfach, so eine Kaffee-Verkostung. Zur Auswahl hatten Bürgermeister Jan Wiegels, Thomas Klahn von der Lauenburgi-



**Bestimmten die künftige Kaffeesorte des Lebenshilfe-Cafés (v. l.): Jan Wiegels, Joachim Grätsch, Antje Prolyingheuer, Thomas Klahn.** FOTO: WR

schen Treuhandgesellschaft und Lebenshilfswerk-Geschäftsführer Hans-Joachim Grätsch drei Tassen mit einem absolut gleich aussehenden braunen Gebräu – aber mit feinen Unterschieden im Geschmack, wie die Expertin für Kaffeesorten und -röstung, Antje Prolyingheuer, den Herren erläuterte. Nach diversen, intensiv geschlürften Schlückchen war das Ergebnis nach den geleerten Tassen ziemlich eindeutig: Der Favorit war eine Mischung als Rohkaffee komplett zusammen geröstet bei 200 bis 206 Grad, etwa 13 Minuten lang. Die Mischung enthielt Sorten aus Brasilien, Indien, Kolumbien und Äthiopien. Und der Name steht auch schon fest: Möllner Ratsröstung. Noch offen ist der Name des Cafés. WR

LN 16. Juli 2017